



PRODUCTOS PARA LA CLARIFICACIÓN

DIWINE

Complejo a base de PVP/PVI y levaduras secas inactivadas ricas en elementos reductores

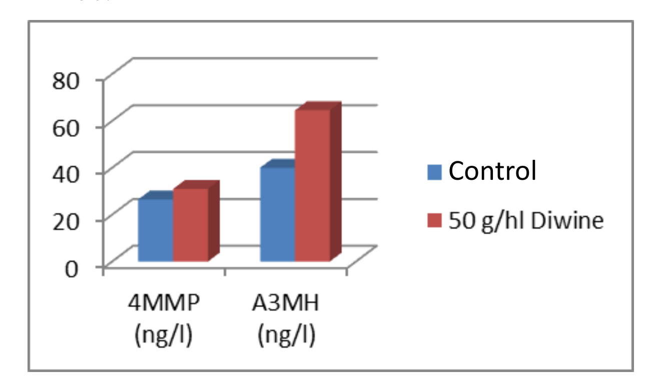
CARACTERÍSTICAS

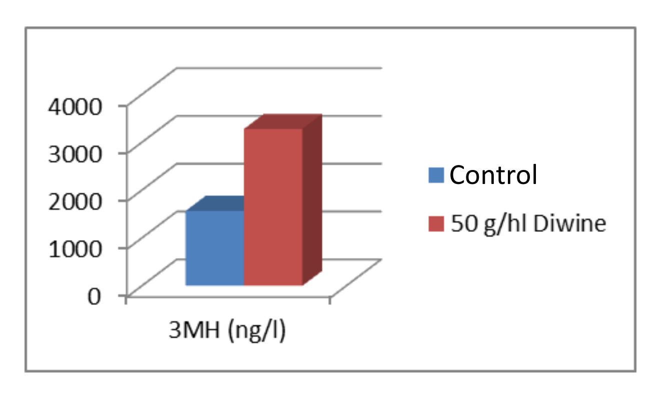
DIWINE es un auxiliar para la vinificación original e innovador. Posee las propiedades de sus dos componentes: PVP/PVI y levaduras secas inactivadas ricas en elementos reductores. Está especialmente recomendado en la vinificación de uvas ricas en tioles volátiles o en aromas sensibles a la oxidación: permite preservar el potencial aromático del mosto y revelarlo de una forma mejor, actuando al mismo tiempo sobre el medio y sobre el metabolismo de las levaduras.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

La asociación de dos componentes que actúan sinérgicamente, proporciona a **DIWINE** varias propiedades:

- **DIWINE** elimina metales pesados como el cobre, responsable de la destrucción de las moléculas aromáticas de tipo tiol (A3MH, 3MH, 4MMP, etc.) que encontramos en muchas variedades de uva blancas (de tipo Sauvignon), y también en determinadas variedades tintas.





Efecto del tratamiento con DIWINE a una dosis de 50 g/hL en un mosto que contiene 1 mg/L de cobre. La disminución de la concentración de tioles volátiles en el vino control es muy significativa y muestra el efecto destructor del cobre residual en el mosto.
Tioles volátiles: 4MMP o 4 mercapto-4-metilpentan-2-ona (umbral de percepción 0.8 ng/L), A3MH o Acetato de 3-mercaptohexanol (umbral de percepción 4 ng/L), 3MH o 3-mercaptohexan-1-ol (umbral de percepción 60 ng/L).

- **DIWINE** libera al medio aminoácidos y pequeños péptidos reductores que van a proteger, por un lado, el mosto frente a la oxidación (protección de los aromas) y, por otro lado, prevenir los fenómenos de envejecimiento prematuro que a veces encontramos en determinados vinos de crianza.

- **DIWINE** adsorbe selectivamente los polifenoles susceptibles de oxidarse o de aportar amargor.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**








	DO_{280}	DO_{320}
Control	0.886	0.529
Diwine	**0.773**	**0.279**

Medida de la DO_{280} (polifenoles) y la DO_{320} (quinonas) en un vino
al que se ha añadido 50 g/L en el msoto, justo antes de añadir las levaduras.

- **DIWINE** reacciona con las quinonas evitando que formen complejos con los polifenoles y/o los tioles volátiles que provocarían su precipitación (quiebra oxidásica).

APLICACIONES

- **DIWINE** se utiliza en mostos blancos y rosados, después del desfangado, y justo antes de añadir las levaduras. En el caso de vendimias tintas, se añade antes del encubado.

DOSIS

Para concentraciones de cobre por debajo de 1 mg/L: 50 g/hL de **DIWINE .**
Para concentraciones de cobre superiores a 1 mg/L: 70 g/hL de **DIWINE .**
Dosis máxima legal: 70 g/hL.

MODO DE EMPLEO

Diluir **DIWINE** en 10 veces su peso de agua**.**

Precauciones de utilización:
Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar conforme a la reglamentación vigente.

INGREDIENTES

PVI/PVP: 70 % - LSI (levadura seca inactivada *Saccharomyces cerevisae* – nitrógeno orgánico expresado en N < 10% de la materia seca): 30 %

PRESENTACIÓN

Saco de 5 kg

CONSERVACIÓN

Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.
Utilizar preferentemente antes de la FLUO que figura en el envase.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga un compromiso o garantía, en la medida que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

